

## 2023-2024 年度六年級謝師宴通告（六年級學生適用）

敬啟者：時光飛逝，六年的小學生活將要劃上句號，同學們亦準備步入人生的另一階段。同學在老師們悉心教導、循循善誘下，得以茁壯成長，今天已成為具責任感的年青一代，老師的功勞實在是功不可沒。本年度，本校繼續舉辦謝師宴，得到六年級科任老師及家長的協作，籌備工作順利進行。根據全體小六級同學及家長的意向調查得悉，大多贊成本年度謝師宴在酒店舉行。茲將有關詳情臚列於後，敬希垂注。請於 2024 年 2 月 19 日（星期一）或前簽妥回條，如有查詢，請與吳羨彤老師或薛紅梅書記聯絡(2711 1013)。

## \* 謝師宴詳情 \*

(1)日期：	2024 年 6 月 24 日（星期一）
(2)地點：	香港九龍太子道西 193 號帝京酒店
(3)時間：	正午 12：00 至下午 2：00
(5)內容：	自助午餐(餐單見附件)、畢業同學表演、謝師感言、師生大合照留影
(6)費用：	每人 HK\$750，大小同價 (費用包括支付六年級同學及宴請教職員、嘉賓自助餐費用、謝師紀念品、佈置、特刊等支出)
(6)交通：	自行往返 / 如家長不出席，學生須自行往返帝京酒店。(不設校車/保母車服務)
(7)服飾：	學生以整齊端莊服飾（便服）出席活動。
(8)其他：	(1) 當天上午為教師專業發展日，小一至小五學生停課一天。
	(2) 如天文台發出黑色暴雨警告、懸掛八號或更高颱風訊號，謝師宴活動將改期舉行。
	(3) 已繳付的費用，恕不退還，亦不可私下轉讓餐券。
	(4) 如人數未能達到酒店的最低消費限額，參加者需要額外補貼差額。

此致  
貴家長



你們的校長： 謹啟  
(吳麗霞)

二零二四年二月六日

## 2023-2024 年度六年級謝師宴通告（六年級學生適用）

2023b028

敬覆者：頃接「2023b028」通告，內容詳悉。

敝子弟(學生)參加謝師宴，茲附上費用(學生) \$750，並在本人之繳費靈 / Alipay 戶口扣除此費用。

敝子弟(學生)不參加 2024 年 6 月 24 日（星期一）謝師宴。原因：\_\_\_\_\_

本人(家長)參加謝師宴，家長人數\_\_\_\_\_人，茲附上費用(家長) \$ \_\_\_\_\_，並在本人之繳費靈 / Alipay 戶口扣除此費用。

本人(家長)不參加謝師宴。

(註：校方定期於逢週五過賬，如家長欲知悉繳費靈 / Alipay 戶口情況，可於逢週五傍晚時段作出檢視。)

此覆  
吳校長

六年級\_\_\_\_\_班 學生：\_\_\_\_\_ ( )  
家 長 簽 署：\_\_\_\_\_

二零二四年二月\_\_\_\_日

## Graduation Lunch Package 2024 畢業午宴聚餐 2024

### Appetizer, Sandwiches and Salad

Smoked Salmon Platter  
Assorted Mini Sandwiches  
(Tomato and Egg Salad, Smoked Chicken, Ham and Cheese  
Garden Green Salad with Sesame Dressing  
Cherry Tomato, Sweet Corn and Sliced Cucumber  
(Condiments – Bread Crouton , Bacon Bits, Black Olive)  
Shrimps and Fruit Cocktail Salad  
Roasted Chicken and Pumpkin Salad  
Thai Pomelo and Minced Pork Salad  
Crab Stick and Cucumber Salad with Crab Roe  
Tuna Fish and Penne Pasta Salad  
Parma Ham with Melon

### Soups

Mushroom and Truffle Cream Soup  
Assorted Bread and Rolls

### Carving

Roasted Beef Sirloin  
Served with Gravy and Mustard

### Soups

Mushroom and Truffle Cream Soup  
Assorted Bread and Rolls

### Carving

Roasted Beef Sirloin  
Served with Gravy and Mustard

### Hot Dishes

Irish Braised Beef with Mushroom  
Baked Pork Spare Ribs in Korean Style  
Pen-Fried Sole Fish with Tomato And Basil Sauce  
Chicken Steak and Lemon with Honey  
Baked Penne with Seafood ,Cheese and Cream Sauce  
Potato Gratin with Bacon  
Sautéed Vegetable with Straw Mushroom with Garlic  
Fried Rice with Barbecued Pork Loin and Dried Cherry Shrimps

### 頭盤、三文治及沙律類

煙三文魚碟  
雜錦三文治  
(番茄碎蛋、煙雞、火腿芝士)  
和風田園沙律  
櫻桃茄、粟米粒、青瓜片  
(麵包粒、煙肉碎、黑水欖)  
雜果明蝦沙律  
意式烤雞南瓜沙律  
泰式金抽肉鬆沙律  
日式蟹籽青瓜沙律  
千島長通粉吞拿魚沙律  
帕爾瑪火腿配蜜瓜

### 湯類

松露野菌忌廉湯  
各式麵包及牛油

### 燒烤肉類

燒牛肉  
配燒汁及芥辣

### 湯類

松露野菌忌廉湯  
各式麵包及牛油

### 燒烤肉類

燒牛肉  
配燒汁及芥辣

### 熱盤類

愛爾蘭野菌燴牛肉  
韓式烤豬肋骨  
煎焗龍脷魚配羅勒鮮茄醬  
蜂蜜香檸燒雞扒  
芝士焗忌廉海鮮長通粉  
法式煙肉忌廉焗薯  
蒜香草菇炒田園蔬  
櫻花蝦揚洲炒絲苗

Cont'd... Graduation Lunch Package 2024 Western Buffet Lunch Menu

**Desserts**

Chocolate Profiteroles Cake  
Strawberry Cheese Cake  
Cherry Yoghurt Pistachio Mousse Cake  
Mini Portuguese Custard Tart  
Osmanthus Flower Jelly  
Fresh Fruit Salad  
Fruit Jelly  
Assorted Mini Cup Ice-cream

Coffee and Tea

**甜品類**

朱古力泡芙蛋糕  
草莓芝士蛋糕  
櫻桃乳酪慕絲蛋糕  
迷你葡式蛋撻  
水晶桂花糕  
鮮果沙律  
雜果啫喱  
迷你杯裝雪糕

咖啡及紅茶